



Coudoulet de Beaucastel Rouge 2018

Der Rotwein Coudoulet hat eine schöne rubinrote Farbe mit glänzenden Reflexen und zeigt eine kräftige Nase mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und provenzalischen Kräutern. Mit grosser Finesse ist der Wein am Gaumen vollmundig und seidig mit samtigen Tanninen und fruchtigen Schokoladen- und Thymianaromen. Schöne Länge im Abgang.

Produzent	Château de Beaucastel - Famille Perrin
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Traubensorten	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	265168
Passt zu	Lamm, Pasta, Gereiftem Käse, Weichkäse, edlen Fleischstücken, Rind, Grilladen



Vinifikation

Jede Sorte wird einzeln von Hand geerntet, dann in der Kellerei sortiert. Klassische Maischegärung von 12 Tagen in Zementwannen. Pressen in pneumatischen Pressen. Verschnitt der verschiedenen Sorten nach biologischen Säureabbau. Reifung über 6 Monate in grossen Fässern.

Terroir





Die Coudoulet-Böden haben viel Ähnlichkeit mit denen von Beaucastel. Er ist aus Molasse, Meeresboden, bedeckt durch alpine Ablagerungen . Diese Steine auch Galets Roulés genannt, spielen eine große Rolle: Sie nehmen die Hitze während des Tages auf und geben Sie Nachts nach und nach wieder ab, dies gibt dem Wein einen perfekten Start im Frühling.

Geschichte

Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Weinbergs von Beaucastel auf der anderen Seite der Autobahn A7. Aus Gründen, die inzwischen offensichtlich sind, wird er oft als das Baby-Beaucastel betrachtet.

